CAVE des REMPARTS

10, rue des Remparts
78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines

Tel : 01 30 41 62 31
lacavedesremparts@orange.fr
www.lacavedesremparts.fr

Idées cadeaux autour du Vin

Saint Arnoult le 18 décembre 2013

POUR LES FÊTES DE NOËL, ouvertures exceptionnelles les lundi 23, mardi 24, lundi 30 de 9h30 à 20h et mardi 31 décembre de 9h30 à 19h.
Nous serons fermés le 25 décembre et le 1er janvier.

«AUTOUR DU VIN…»

Voici quelques idées cadeaux

- **Tire-bouchon LM 150 79 € 00**

Ce nouveau tire-bouchon « rotation technology », design et compact, est une nouveauté Le Creuset-Screwpull. Sa très bonne prise en main et sa simplicité d'utilisation en font un élément indispensable des amateurs de vin.

CAVE des REMPARTS

- **Tire-bouchon Screwpull-Cristal 35 € 00**

Coffret tire-bouchon 32 € 00
Tire-bouchon + pompe + 3 Bouchons

Coffret sommelier 32 € 00
+ pompe + 3 Bouchons
+ 5 Anti-gouttes

Pompe + 2 bouchons 28 € 50
+2 anti-gouttes

CAVE des REMPARTS

Tire-Bouchon **Twister 14 € 50**

Lot de 2 anti-goutte cristal 4 € 50

Vacu vin Rapide ice vin Raisin blanc 9 € 95

Rafraîchir rapidement les boissons avec le Rapid Ice!

Thermomètre-Hygromètre
Dim. 19 x 12 cm x 2 cm
support chêne **45 € 00**

CAVE des REMPARTS

Thermomètre-Hygromètre

Double aiguille 25 € 00

Sabre à champagne
dans sa boîte 25 €00

PIERRES À WHISKY 22 € 50

“ Rafraîchir votre whisky sans dilution d’eau ”

8 pierres ollaires à Whisky

CAVE des REMPARTS

Coffret flasque inox + godet + entonnoir 29 € 50

Seau à Glace Screwpull Le Creuset : 65 €

Seau à Glace design par Le Creuser Screwpull. Conservez vos glaçons dans ce seau à glace comprenant une cuillère de service et un grille égouttoir. La grille permet de séparer la glace de l'eau pour éviter une fonte trop rapide.

Taille : 17 cm

Carafe La Rochelle 1.5 l

Avec bouchon et anse 55 € 00

CAVE des REMPARTS

Carafe Cristallin sur socle 1.4 l

75 € 00

Carafe Bonde 55 € 00

Ses formes simples et harmonieuses préparent au mieux vos belles bouteilles. Sa fermeture, lorsque nécessaire, est assurée par une bonde de verre, dessinée à partir des bondes coiffant les “ pièces ” (tonneaux) des grands vins.
Carafe et bonde en verre soufflé bouche.

CAVE des REMPARTS

Open Cristal developper 95 € 00

L’atelier du Vin

Etamine à décanter 45 € 00

L’Etamine à décanter permet une décantation et une oxygénation de tous les vins, en douceur et sans éclaboussure.

- Son filtre (amovible) empêche les dépôts et autres particules d’être transvasés dans la carafe.
- Au lieu de tomber directement au fond de la carafe, le vin s’écoule le long de ses parois ; ce processus permet un contact prolongé du vin avec l’air, ce qui l’oxygène et intensifie ses arômes.

Filtre amovible. Inox 18/8 poli.

Mode d’emploi

1. Déposez l’Etamine à décanter sur le goulot de la carafe.
2. Versez lentement le vin au centre du filtre.
3. Nettoyez le filtre à l’eau tiède après chaque utilisation.

L'Exploreur Classic Boîte de 2 verres.35€ 00
+ guides des arômes
Le verre qui fait parler le vin.® L'Exploreur® Classic est soufflé en verre sans plomb de grande qualité. La Nervure des Arômes® est une prouesse technique dont la mise au point a pris plus de 2 années. Chaque Exploreur® Classic est unique.
Brevet international.
Guide des arômes inclus.

Mode d'emploi
1. Sentez d'abord le vin dans votre Exploreur® Classic, sans le remuer. Vous percevez ainsi les arômes les plus volatils.
2. Puis faites tourner, " danser ", d'un mouvement ample et souple, pendant quelques secondes, le vin dans votre Exploreur® Classic.
3. Sentez la différence… Avec la Nervure des Arômes®, les arômes les plus présents se libèrent de manière plus puissante et de nouveaux arômes plus subtils ou plus complexes se révèlent.

Comment bien apprécier

un grand Whisky ou un vieux Rhum

SCHOTT ZWIESEL No Ice Whisky Carton de 6 Verres 45 € 00

Verre, Allemagne 17cl

Les whiskies et rhums se déploient au mieux dans des verres aux courbes arrondies. Ces verres volumineux, s'inclinant vers le haut, concentrent les arômes à leur base avant de les laisser s'épanouir vers le haut du col. Initialement conçu pour les eaux-de-vie, ils ont été plébiscités par les

spécialistes de la Maison du Whisky comme étant les verres parfaits.

H. 213 mm Ø 70 mm 168 ml

Tous les verres SCHOTT ZWIESEL sont en cristal Tritan®, le verre le plus résistant au monde (jusqu'à 30% moins de casse par rapport aux verres concurrents). Ce verre d'une grande pureté résulte d'un nouveau procédé de fabrication. Une qualité de verre breveté qui impose de nouvelles normes.

OPEN UP VERRE A PIED SOFT 47 CL

Chef & Sommelier

Vendu en boite carton de 4 pièces uniquement.

Prix de vente public 42 € 00 les 4 verres

Délicat, raffiné, lumineux et charnu sont quelques qualificatifs typiques du Pinot noir et du Zinfandel, magnifiés par ce verre accentuant le riche bouquet des fruits rouges. Sa forme amènera le vin au tiers de la langue pour insister sur le fruit en laissant apparaître subtilement en finale des tanins soyeux et persistants en bouche.

Open up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes: de 1 à 3 ans pour les blancs et de 1 à 5 ans pour les rouges. Les différents modèles de la ligne Open up couvre la moitié des cépages mondiaux.

La paraison angulaire procure un développement exceptionnel des arômes. Lorsque le verre est rempli juqu'à l'angle et que le vin tourne dans le verre, ses molécules se brisent contre la paraison libérant au maximum les arômes des vins jeunes. En tournant le vin adhère véritablement à la paraison, offrant un contact plus important entre le contenant et le contenu. L'angle permet de verser la quantité juste de vin dans le verre. La grande surface d'oxygénation et le buvant resséré favorisent la concentration des arômes.

Matière : verre Kwarx® Contenance : 47CLDiamètre : 10,3cm hauteur 22,8 cm. Poids : 200g

MIKASA OPEN UP Round 37Cl Kwarx
Chef & Sommelier

Vendu par boîte de 4 Prix de vente public 40 € 00 ttc

OPEN UP est une ligne de verres de la collection **Chef et sommelier** au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vin jeunes (de 1 à 3 ans pour les vins blancs, et de 1 à 5 ans pour les vins rouges. Les différents modèles de la ligne open up couvrent la majorité des cépages mondiaux.
La ligne Open Up est réalisée en **KWARX**,nouveau matériau de haute technologie inventé par le centre de recherche ARC international. Ce matériau permet d'avoir un verre d 'une transparence absolue ,une brillance extraordinaire testée après plus de 2000 lavages en machine, une solidité incroyable(résistance aux chocs thermiques et mécaniques).
La paraison angulaire procure un développement exceptionnel des arômes. Lorsque le verre est rempli jusqu 'à l angle et que le vin tourne dans le verre, ses molécules se brisent contre la paraison, libérant au maximum les arômes des vins jeunes.
L 'angle permet de verser la quantité juste de vin dans le verre.
La grande surface d'oxygénation et le buvant resserré favorisent la concentration des arômes. Manuel Peyrondet, sommelier, Taillevent, Paris. Meilleur jeune sommelier de France 2005 nous parle de cette ligne:
"L'avantage d'Open up , c'est avant tout d'être accessible et très pratique. Sa forme dynamique permet une oxygénation rapide et optimale du vinelle développe les arômes dans la cassure, puis les concentre dans le haut du calice. Et cela pour les vins jeunes, qui représentent le plus grande majorité des vins consommés aujourd'hui!"

POUR QUELS VINS **LE ROUND 37 cl**? Pour des vins à la fois onctueux et frais comme le Chardonnay.

OPEN UP VERRE PRO TASTING 32 CL

Vendu en boite carton de 6 pièces uniquement.

Prix de vente public 36 € 00 ttc les 6.

Etudié pour être à la fois technique et pratique, le verre Pro Tasting est un incontournable des dégustations professionnelles. Procurant aux vins jeunes une oxygénation exceptionnelle grâce à sa forme optimisée, il permet un développement et une concentration aromatique maximale.

Open up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes: de 1 à 3 ans pour les blancs et de 1 à 5 ans pour les rouges. Les différents modèles de la ligne Open up couvre la moitié des cépages mondiaux.

La paraison angulaire procure un développement exceptionnel des arômes. Lorsque le verre est rempli jusqu'à l'angle et que le vin tourne dans le verre, ses molécules se brisent contre la paraison libérant au maximum les arômes des vins jeunes. En tournant le vin adhère véritablement à la paraison, offrant un contact plus important entre le contenant et le contenu. L'angle permet de verser la quantité juste de vin dans le verre. La grande surface d'oxygénation et le buvant resseré favorisent la concentration des arômes.

Matière : verre Kwarx®Contenance : 32 cl Diamètre : 8,7 cmHauteur : 18 cm Poids : 115g

Verre Arom'Up Oaky white 41 cl, Kwarx Chef & Sommelier

Vendu par boîte de 4 Prix de vente public 30 € 00 ttc

Le design du verre Oaky white 41 cl a été spécialement étudié pour révéler les arômes boisés (ou arômes tertiaires, c'est-à-dire issus de l'élevage) des vins blancs (vanille, brioche...). La surface d'oxygénation, située au bas de la paraison, créé une chambre aromatique optimale qui laisse s'exprimer les arômes les plus intenses.

KWARX® - Un nouveau matériau

ARC INTERNATIONAL lance le KWARX®, une innovation de haute technologie dans l'industrie du verre.

A l'origine de nombreuses innovations techniques dans le domaine verrier, le Centre de Recherche d'ARC International, leader mondial des Arts de la Table, a créée en 2005 un matériau hautement technologique, à la formulation exclusive : le KWARX®.

Une transparence pure
Le Kwarx® est parfaitement neutre sur l'échelle de la colorimétrie, ce qui permet de restituer au mieux la gamme chromatique des vins. Nuance, éclat et intensité de la robe d'un vin s'expriment ainsi fidèlement, préservant tout le plaisir des sens.

Un éclat intemporel
Après plus de 2000 lavages au lave-vaisselle, le Kwarx® ne subit aucune altération, le verre paraît aussi neuf qu'au premier jour.

Une grande résistance aux chocs
Le Kwarx® est un matériau très résistant, il est capable de faire face aux chocs de la vie quotidienne, grâce à une surface parfaitement lisse, sans zone de faiblesse.

Vins recommandés avec ce verre :
vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling…) élevés en fût.

Contenance : 41 cL - 13 3/4 oz. Kwarx®
Encombrement max : 91 mm - 3 1/2" Hauteur : 196 mm - 7 3/4" Poids : 160 g /verre

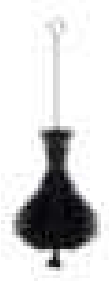
Oaky 47 cl

Vendu par boîte de 4 Prix de vente 32 € 00

ARUM UP est une ligne de verres au design intemporel et contemporain. Elle permet de déguster les vins plus mûrs, des vins de garde. La collection Oaky s'adapte plus particulièrement aux vins boisés, elle va révéler les arômes de ces vins là.

La ligne Open Up est réalisée en **KWARX,** nouveau matériau de haute technologie inventé par le centre de recherche ARC international. Ce matériau permet d'avoir un verre d'une transparence absolue ,une brillance extraordinaire testée après plus de 2000 lavages en machine, une solidité incroyable (aux chocs thermiques et mécaniques).

CAVE des REMPARTS



Grand Goupillon 16 € 00

Le Grand Goupillon est conçu pour optimiser le nettoyage du goulot, des parois et du fond des carafes et des verres de dégustation.

- La forme de sa brosse, reflet exact de celle d'une carafe, assure un nettoyage parfaitement ajusté.
- Ses brosses en nylon de haute qualité permettent un brossage doux ou énergique, selon l'emplacement et la dureté des taches.
- Sa tige spiralée en acier inoxydable peut être pliée et dépliée à volonté, en fonction du galbe spécifique de chaque carafe.
- Lavable en machine, il est hygiénique et durable.
- Suspendre entre chaque utilisation, afin de préserver la forme de la brosse.

Modèle déposé.

Aérateur de vin : 8 € 50

L'Aérateur à Vin de Vacu Vin apporte une dimension nouvelle à la dégustation du vin. Par son design, l'aérateur ralentit le débit du vin dans le verre en lui permettant de s'oxygéner, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs.

CAVE des REMPARTS

PEUGEOT

Le taster 33 € 00

Matière: cristallin
Réalisation entièrement à la main
Soufflé bouche
Hauteur: 110 mm
Diamètre maxi: 81 mm
Diamètre du buvant:46.50 mm

Verre à dégustation, la forme du TASTER® a été soigneusement étudiée pour amener le maximum de perceptions aromatiques du vin, en un minimum de temps. C'est un verre aux lignes très pures, de taille réduite, facile à transporter et à stocker, capable de mettre en évidence l'ensemble des vertus d'un vin (robe, arôme, équilibre en bouche…). Le TASTER®, réalisé à la main et soufflé en bouche, comporte deux cavités au fond et sur le côté. Ces cavités ont un double rôle : elles permettent de tenir le verre entre deux doigts sans réchauffer son contenu et d'aérer le vin, qui vient briser ses molécules contre elles.

Peugeot - 2/27162 - Ensemble moulins électriques sel et poivre + plateau Edition Prestige Elis Sense de Peugeot

125 € 00 l'ensemble

Eclairage LED, remplissage facile, mouture réglable, mécanisme Peugeot garantie à vie !

Moulin OUESSANT PEUGEOT

33 € 00 pièce

Le moulin Peugeot Ouessant, c'est une touche d'inox sur un corps transparent qui évoque le mouvement du mécanisme. Existe en sel, poivre ou piment. Caractéristiques Moulin Peugeot... **mécanisme Peugeot garantie à vie !**

Tire-bouchon Baltaz 69 € 00

Tire-bouchon à crémaillère, à levier. **Produit 100 % Peugeot.**

Pratique, puissant et fiable, muni de poignées en aluminium haute résistance avec un design spécialement étudié pour une préhension et un maintien parfaits du tire-bouchon sur le goulot de la bouteille, il permet d' extraire sans effort et en quelques secondes tous type de bouchons et laisse place à la dégustation.

Avantage produit :

- Permet de déboucher une bouteille sans effort et en quelques secondes.

- S'adapte à tous les goulots et permet de retirer tous les types de bouchons.

- Une vrille de rechange dans chaque coffret.

- Peut être facilement posé sur une table, il tient seul sans support.

CAVE des REMPARTS

Oeno Box® Solid wood 75 € 00

Fabriqué en métal chromé et en bois massif, très compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Box® Solid Wood assure un débouchage facile et rapide de toutes les bouteilles.

- Prise en main agréable et sûre
- Adapté à tous les diamètres de goulots
- Coupe-capsule intégré
- Mèche de rechange en acier traité

Chic Set Bulles 47 € 50

1 Pince à Bouchon + 1 Modèle 54.

Le Chic Set Bulles est le set qui permet d’ouvrir et de conserver vos bouteilles de Champagne.

Pince à Bouchon : La Pince à Bouchon est l'outil le plus simple et le plus sûr pour ouvrir facilement toutes les bouteilles de champagne et de vin effervescent.

Modèle 54 : Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, Modèle 54 préserve les arômes et les bulles de vos vins entamés.

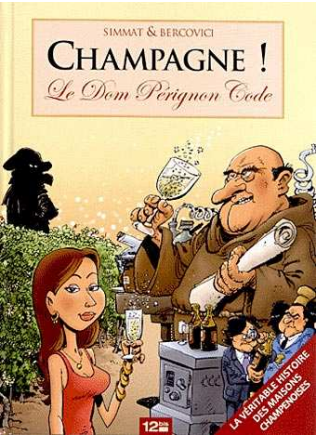
Oeno Box® Sommelier 75 € 00

1 Tire-bouchon à levier en métal chromé + 1 mèche de rechange + 1 Vins & mets de poche + 1 Wine Ring argenté
Le Coffret idéal pour maîtriser les accords essentiels en 40 Appellations et 10 Mets et réussir les dîners de gourmets.

. Vins et mets de poche : Entrecôte, Fruits de mer, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Charcuterie, Agneau & porc, Bœuf bourguignon, Veau orloff, Poulet & dinde, Confit de canard. Modèle déposé.
. Wine Ring® : Une bague pour vos bouteilles, Wine Ring® se clipse sur tous les goulots, et recueille jusqu'à la moindre goutte, sans contact avec le vin. Réalisé en acier ressort inoxydable et en feutre. Rincer délicatement à la main. Modèle déposé.

CAVE des REMPARTS

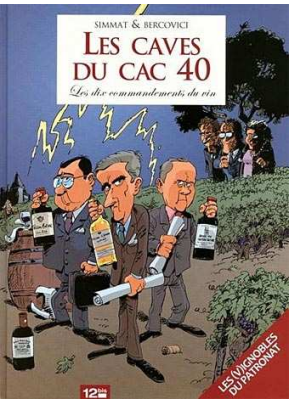
Les BD sur le vin tarif éditeur 12 € 00



Troisième BD-enquête sur les coulisses du monde des vins, après Robert Parker et Les Caves du CAC40, Champagne-Dom Pérignon code met en scène le plus riche et le plus international de nos vignobles : le champagne.

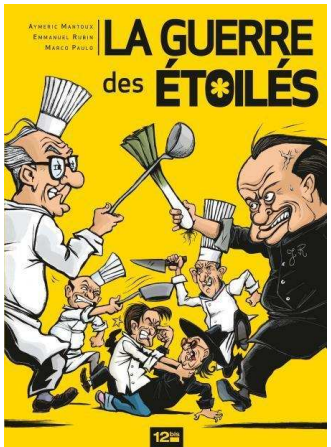
Nous voici plongés dans une intrigue historique : les Champenois n'ont pas inventé le "champagne", ou plutôt le procédé de vinification qui permet d'obtenir un vin à bulles, nommé ensuite champagne.

Suprême affront, ce sont les Anglais ! Et le pire, c'est que c'est vrai ! Ainsi, en 2015, les puissantes maisons de Reims et d'Épernay, tenues par les mêmes fortunes qui détiennent le Bordeaux (les LVMH, Rothschild, ou encore Roederer), vont l'apprendre à leurs dépens...



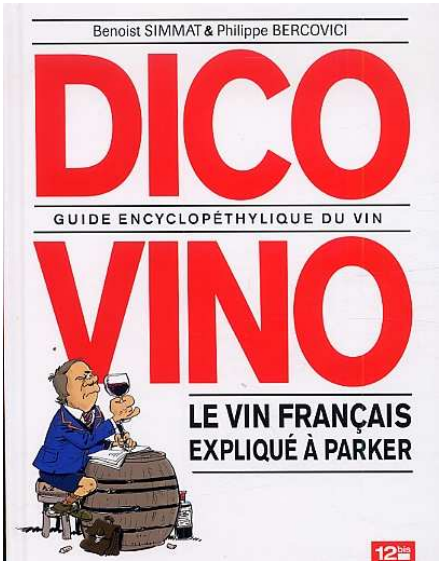
« François Pinault, Bernard Arnault, Martin Bouygues, mais aussi les Dassault, les Bolloré, les Leclerc, tous ces milliardaires français ont acquis un jour un grand vignoble. Avec plus ou moins de bonheur, mais toujours les poches pleines, ils sont devenus des vignerons de luxe.

En mettant en scène un complot concerté entre un trio en costumes trois-pièces et un autre de grands propriétaires, les auteurs mettent en lumière les forces et faiblesses de la conversion des capitaines d'industrie en magnats du vignoble. A travers dix commandements, qui sont autant d'étapes de la construction d'un grand domaine, cette bd-enquête aborde l'industrie française des grands crus et leur histoire... et démontre ainsi à quel point le vin n'est pas un produit comme un autre. »



« En quelques années, **Alain Ducasse**, **Joël Robuchon**, **Paul Bocuse** et d'autres chefs sont devenus les véritables parrains de la cuisine mondiale, nommant et faisant nommer leurs sbires aux manettes des plus grands restaurants de la planète. Hauts en couleurs, ce sont à la fois de grands cuisiniers qui conjuguent tradition et technicité avec modernité et marketing. Ces hommes sont devenus les garants du patrimoine culinaire français, alors

qu'ils ne pensent qu'à faire fructifier leur incommensurable fortune » dixit l'éditeur.
Pour la première fois, une BD-enquête pousse les lourdes portes battantes des cuisines des plus grands Étoilés français. Elle décrypte les coulisses de la gastronomie française et de la guerre planétaire qui oppose ses plus éminents représentants, de Paris à Hong Kong, en passant par Las vegas, Tokyo ou Dubaï et sur les plateaux TV en prime time.



Après Robert Parker et Les Caves du CAC 40, nos deux auteurs se lancent dans la réalisation d'un dictionnaire illustré et humoristique du vin. Vous saurez tout sur la dégustation, sur les mots du vin et enfin sur les grandes figures de la soulographie française, les passionnés, les amoureux du vin... Antoine Blondin n'aurait certainement pas renié ce Dico Vino !

Garçon® & Co : 39 € 50

Le tire-bouchon Garçon (métal chromé) et deux Bouchons Anthracite sont réunis dans le coffret idéal pour déboucher et pour reboucher ses bouteilles !

CAVE des REMPARTS

Livre de cave et de dégustation 50 fiches : 18 € 50

Dimensions :

- **Longueur : 30 cm**
- **Largeur : 20 cm**

Avec le Livre de Cave et de dégustation, organisez et enrichissez votre collection de vins, trouvez les mots justes lors de vos dégustations, et voyagez dans les vignobles du monde...

Le Tablier de Caviste : 35 €

Quizz du vin : 19 € 95

Existe aussi le Quizz du champagne : 16 € 50

Oenophilement vôtre et bonnes Fêtes de Fin d'Année.

Michel MARINA

du mardi au vendredi de 9 h 30 à 13 h 00 et de 16 h 00 à 20 h 00 **Samedi** de 9 h 00 à 13 h 00 et de 15 h 00 à 20 h 00
Dimanche de 10 h 00 à 13 h 00 Fermeture le Lundi

Livraisons gratuites dans un rayon de 15 km

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération !